

## Scottish Ale (SA)

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **18**
- SRM **20.6**
- Styl **Scottish Light 60/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crystal	0.4 kg (9.9%)	72 %	165
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.15 kg (77.8%)	72 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy	0.1 kg (2.5%)	72 %	400
Ziarno	Cookie Viking	0.2 kg (4.9%)	72 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	28 g	30 min	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile